



Sanit 2012

**Il rapporto di una grande azienda Italiana con il
controllo ufficiale, con particolare riferimento all'Audit
14 Giugno 2012**



- Dimensioni:
 - Fatturato
 - Volumi
 - Canali di vendita
- Gamma di prodotti
- Numerosità di mercati
- Varietà di consumatori

Centocinquanta anni di esperienza e la sua posizione di leadership nel settore hanno fatto di Fiorucci il più noto marchio italiano di prodotti di salumeria in tutto il mondo.

Un successo basato su una tradizione di qualità:

- Garanzia
- Produzione tipica
- Innovazione

Dal 1850 la qualità è stata il principio guida dietro la crescita del Gruppo



Campofrio Food Group in numeri



7 aziende indipendenti operanti in **9** paesi, + una Joint Venture in Romania

8,700 dipendenti

35 stabilimenti di produzione

469,000 tons – volume totale annuo

2.1 miliardi euro di vendite anno

Sede principale a **Madrid**

Source: Campofrio Food Group December 2010

Note: Figures do not include Caroli Foods Group



Campofrio Food Group è il più grande operatore Europeo nel settore dei prodotti a base di carne...



7 aziende indipendenti + una JV in Romania
che sono leader nei loro rispettivi mercati/categorie



I marchi del gruppo e i principali brand



Marchi Retail



Marchio Foodservice



Marchio Discount



Brand di prodotto fortemente radicati nella Tradizione Italiana



Fiordicotto



Suprema



Suillo



Norcinetto

Principale Brand di prodotto a livello internazionale



Rostello

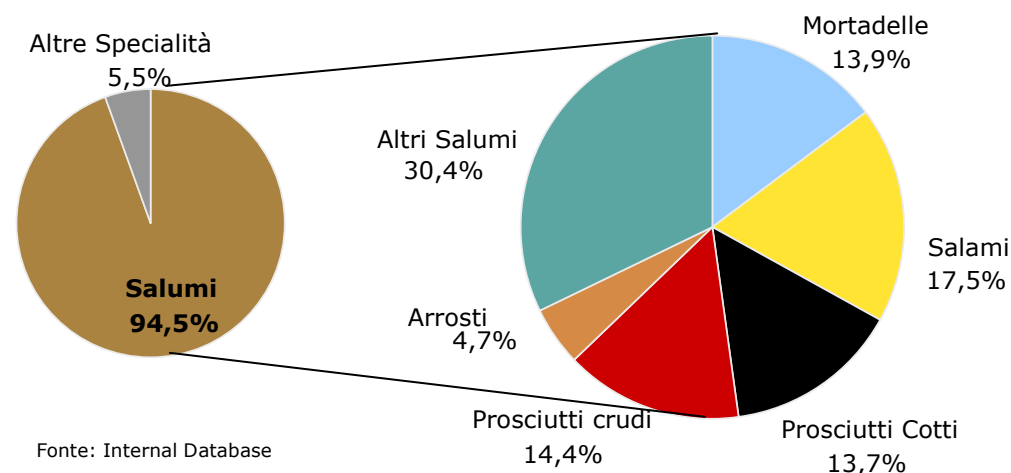
Presenza sul mercato con una gamma completa



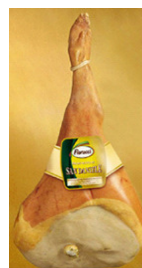
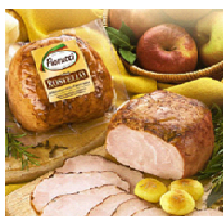
In Evidenza

- Gamma completa con un portafoglio di oltre 500 prodotti tra salumi, formaggi, aceto balsamico ed altre specialità
- Offerta diversificata per tipologia di imballo: prodotti a tranci, affettati, confezionati in sottovuoto ed in atmosfera modificata

Volumi del Gruppo per prodotto



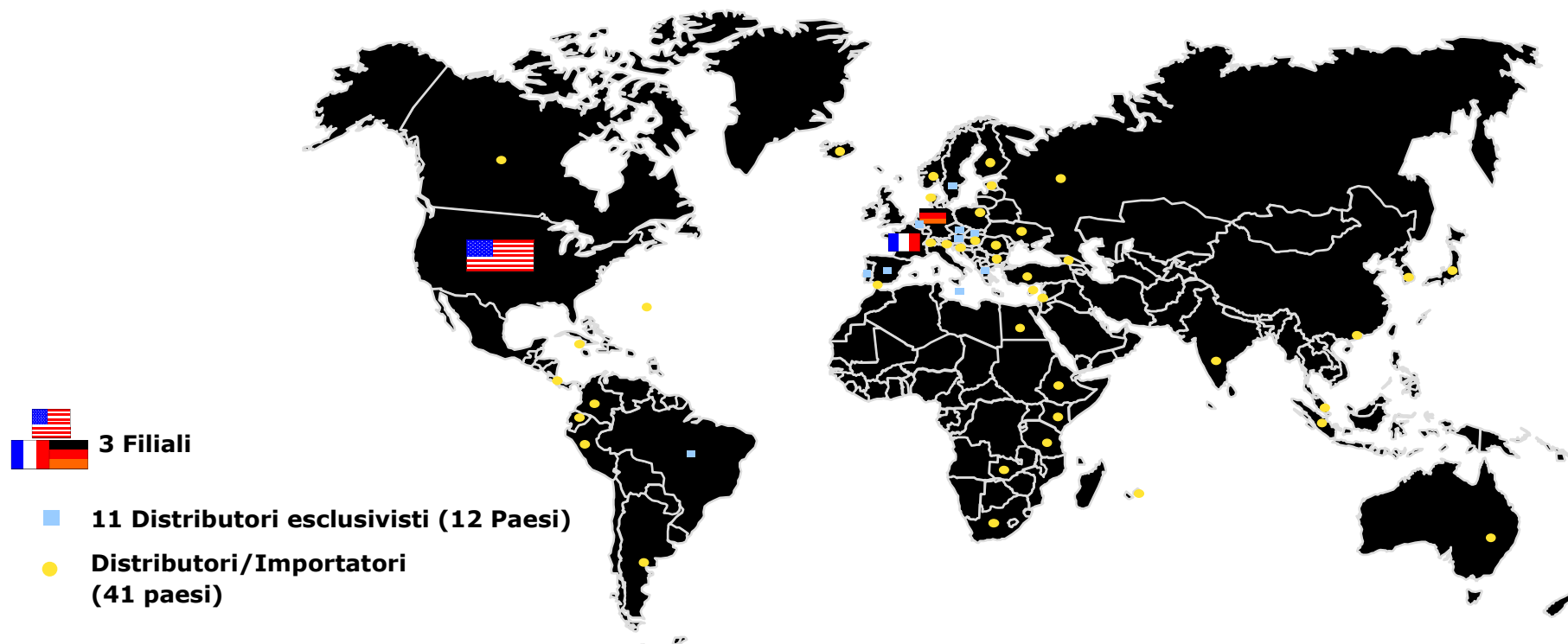
Prodotti



Gruppo Leader a livello internazionale



- Fiorucci è presente in 57 paesi, con filiali in USA, Francia e Germania



Presenza nelle principali catene di supermercati



Stabilimenti di produzione in Italia



Fiorucci svolge la propria attività di produzione di salumi in cinque stabilimenti in Italia e uno stabilimento negli Stati Uniti.

Tutti gli stabilimenti sono dotati di attrezzature recenti e moderne.

La produzione di specialità alimentari è affidata a fornitori esterni.

Al Ponte srl (Lesignano de Bagni)

Production: Dry Ham, Parma Ham Slicing

Surface (sq.m.):

•Land: 26.100

•Built area: 5400

•Built area (multilevel): 13.745

Capacity: 6221 tons/year



Felino (Parma)

Production: DOP cured ham

Surface (sq.m.):

•Land: 49.150

•Built area: 3.818

Built area (multilevel): 10.798

Capacity: 330.000 pig legs/year



Nuova Mondial (S. Daniele Udine)

Production: DOP cured ham

Surface (sq.m.):

•Land: 26.100

•Built area: 5.000

•Built area (multilevel): 8.600

Capacity: 150.000 pig legs/year



S.Palomba (Rome)

Production: all Italian deli meats

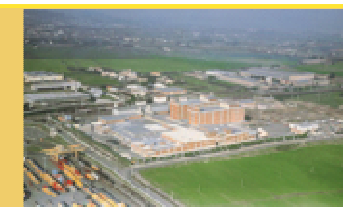
Surface (sq.m.):

•Land: 218.500

•Built area: 150,664

•Built area (multilevel): 157.300

Capacity: 60,000 tons/year



Sito produttivo	Anno	Capacità produttiva anno	Prodotti	Proprietà
S. Palomba (Roma)	1974	60.000 tons	Gamma completa dei prodotti ad eccezione dei Prosciutti crudi DOP	Gruppo Fiorucci
San Daniele del Friuli (Udine)	1986	75.000 pezzi (di pertinenza Fiorucci)	Prosciutti crudi	Nuova Mondial (50% Fiorucci - 50% Villani)
Felino (Parma)	1967	330.000 pezzi	Prosciutti crudi	Gruppo Fiorucci
Lesignano de'Bagni (Parma)	1968	560.000 pezzi 500 tons (affettato)	Stagionatura Prosciutti di Parma e affettature	Gruppo Fiorucci



FIORUCCI E LA QUALITA'

Le Certificazioni



La nostra azienda ha conseguito le seguenti Certificazioni / Riconoscimenti:

- Certificazione di Sistema Qualità ISO 9001:2008 Gruppo Fiorucci;
- Certificazione Standard BRC (British Retail Consortium) per gli stabilimenti di Santa Palomba, Felino e Lesignano de' Bagni: GRADE "A";
- Certificazione IFS (International Food Standard) per gli stabilimenti di Santa Palomba, Felino e Lesignano de' Bagni : "HIGHER LEVEL";
- Certificazione produzione biologica per gli stabilimenti di Felino e Lesignano de' Bagni.
- Certificazione di prodotto "Rostello"
- Certificazione Prodotti di salumeria "Utilizzo di soli ingredienti naturali (senza conservanti ed antiossidanti di origine chimica)"
- Certificazione Spiga barrata Coeliac UK (prodotti senza glutine)

La Filiera Fiorucci



Obiettivo: Garantire al consumatore che prodotti e processi rispettino determinati parametri di sicurezza, trasparenza e controllo in tutte le fasi critiche. La sicurezza dei prodotti e dei processi è assicurata dalla tracciabilità e controllo di filiera nella sua estensione completa, dalle materie prime in ingresso ai prodotti finiti in uscita.

La **tracciabilità** è la capacità di ricostruire la storia di un prodotto a partire dalla sua origine sino alla sua destinazione finale attraverso:

- Il monitoraggio dei fornitori, di materie prime, semilavorati e prodotti finiti e di servizi.
- 30.000 analisi microbiologiche e chimiche all'anno stabilite in base al Piano di Campionamento Aziendale su prodotti finiti, semilavorati, materie prime, ingredienti, aria e acque industriali.
- Il possesso dei requisiti necessari all'adesione alla Filiera Controllata Fiorucci (Certificazione ISO 9000, BRC, IFS, metodologia HACCP e Piano di Autocontrollo conforme alla Decisione CE 2001/471/CE ed ai Regolamenti Comunitari 852/2004, 853/2004, 854/2004).

"Filiera controllata Fiorucci"

Marchio di
Qualità
certificata



Stabilimento Fiorucci

Macello A

Macello B

Macello C

Allevamento

Allevamento

Allevamento

Allevamento

Allevamento

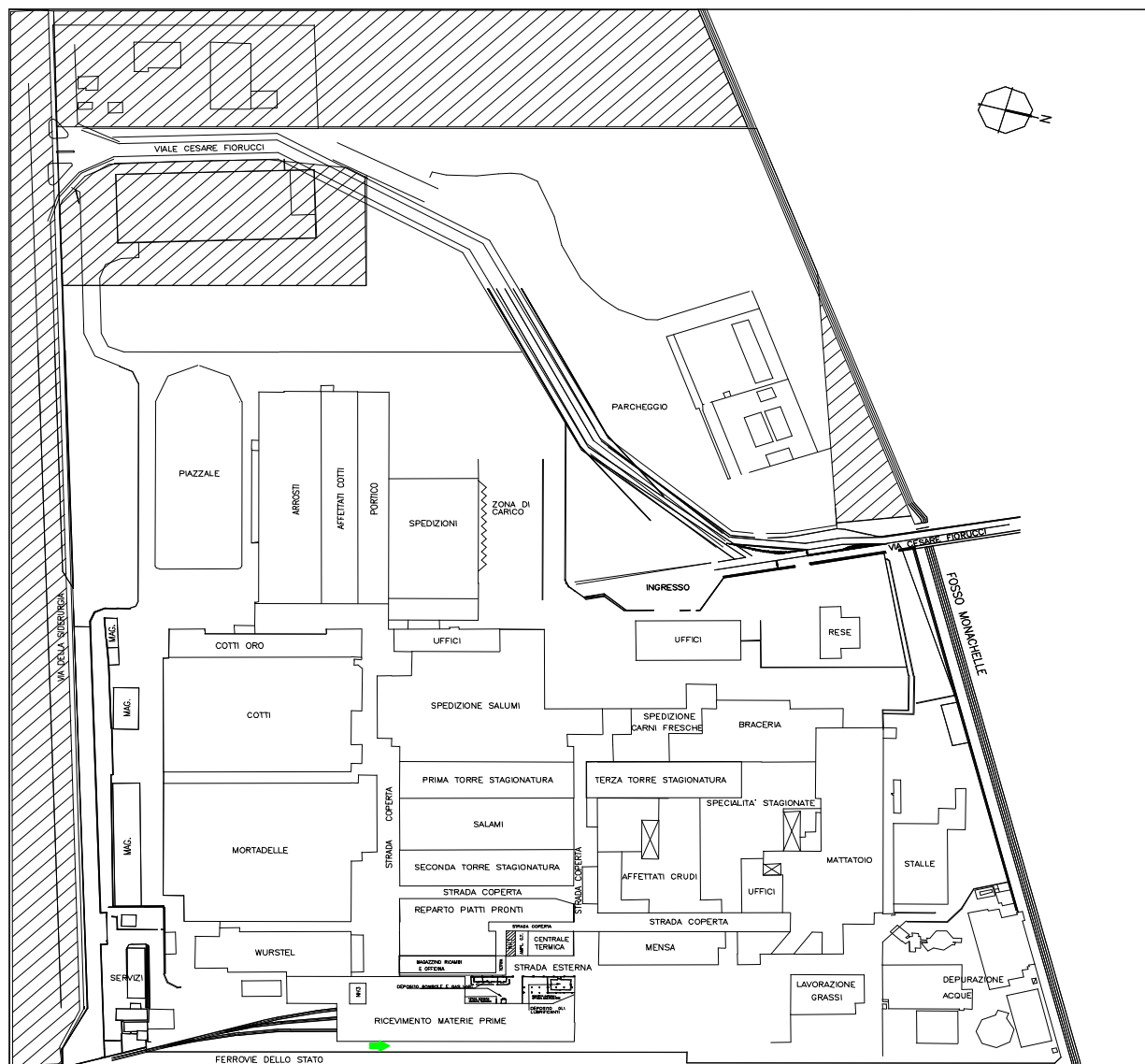
Allevamento

Allevamento

Feed producer

Intera Filiera
Controllata

Planimetria sito di Santa Palomba



Superficie totale (mq)	218.368
Superficie coperta (mq)	83.071
Superficie sviluppata (mq)	157.418
Capacità produttiva tons	60.000
12 reparti produttivi	
14 Studi HACCP	
Circa 500 dipendenti	

- 1-2 veterinari presenti quotidianamente in stabilimento

ATTIVITA' OPERATIVE QUOTIDIANE

- Controllo della conformità delle attività produttive
 - Verifica di CP, CCP ed SSOP
 - 1 reparto al giorno
- Emissione dei certificati per l'esportazione extra UE (Russia, Australia, India, Corea, Brasile etc)

ALTRE ATTIVITA' OPERATIVE

- Supervisione alle modifiche strutturali dei reparti produttivi e delle attività di servizio
- Audit periodiche secondo le checklist della Determinazione 4592 della Regione Lazio
- Gestione delle allerte alimentari

Vi è quindi un rapporto costruttivo, nel rispetto dei propri ruoli e delle proprie responsabilità

- E' necessario garantire un approccio omogeneo inter-regionale al controllo ufficiale sui sistemi qualità degli OSA
- Nella categorizzazione del rischio di un OSA, dare un maggior peso al livello di sviluppo del sistema di gestione della qualità, al suo grado di implementazione ed ai risultati effettivamente conseguiti
 - Certificazione di seconda/terza parte del sistema
 - Risultati del piano di autocontrollo
 - Emergenze dovute a ritiro/richiamo
 - Altri indicatori.....

- L'asticella si sta alzando, su spinta del mercato: bisogna che tutta la filiera di fornitura a monte vada oltre il Pacchetto Igiene, verso gli standards IFS e BRC
 - Vi è un ruolo per il servizio veterinario ?
 - È necessario approfondire le competenze del servizio veterinario ?
- E' possibile creare un canale di informazione preventiva su problematiche igienico sanitarie emergenti ?
 - *Yersinia enterocolitica*
 - *Campylobacter jejuni*
 - Benzopirene



GRAZIE PER L'ATTENZIONE